Figuero, Ribera del Duero Asomo 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Asomo, vroeger Figuero 4 genoemd, is de jongste en meest fruitige wijn van het domein: een monocépage tempranillo (tinto fino) van jongere stokken, met de hand geplukt. Na de gisting rijpt de wijn zo'n 4 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten; het vat laat de wijn ademen en verzachten. Kersenrood. Aroma's van framboos, bosbes, zwart fruit, zwarte peper, drop, kruiden en een fijne vanilletoets. Geef de wijn wat tijd in het glas om volledig open te komen. In de mond rond en sappig, vol fruit, met fluwelen tannines en een frisse afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 16° bij lamsvlees van de grill, ratatouille, gekruid rood vlees, tapas of geroosterde kip.

Regio: Ribera del Duero strekt zich over zo'n 115 km uit langs de oevers van de Duero, in Castilla y León, met het grootste deel van de wijngaarden in de provincie Burgos. De wijngaarden liggen op een hoogvlakte tussen 750 en 1.000 m, in een extreem continentaal klimaat met hete zomers tot boven 35 °C, koude winters en grote verschillen tussen dag en nacht; de koude nachten koelen de druiven goed af en bewaren de frisheid. De tempranillo, hier tinto fino of tinta del país genoemd, is de koning van de streek. De DO, erkend in 1982, geldt samen met Rioja als de belangrijkste rode wijnstreek van Spanje.

Het wijndomein: Viñedos y Bodegas García Figuero ligt in La Horra, in het hart van de Ribera del Duero, in de provincie Burgos. In 1961 trouwde José María García met Milagros Figuero, die eveneens uit een familie van wijnboeren kwam, en werden de wijngaarden van beide families samengevoegd. Jarenlang verkochten ze hun druiven aan topdomeinen zoals Vega Sicilia en Pesquera, tot ze in 2001 hun eigen bodega bouwden. Vandaag leidt de tweede generatie het domein, met wijnmaker Óscar Rodríguez en de Franse consultant Jean-François Hébrard, die de spontane gisting met inheemse gisten introduceerde. De familie bewerkt zo'n 85 ha niet-geïrrigeerde struikstokken op zo'n 800 m hoogte, op lagen van klei en zand afgewisseld met kalkrijke mergel. De druiven worden met de hand geplukt in kastanjehouten manden, en er worden uitsluitend rode wijnen van tempranillo (tinto fino) van eigen wijngaarden gemaakt, met minimale tussenkomst.

Meer info op www.figuero.es

Bewaartijd	3-4 jaar
Domein:	Bodegas Figuero
Land:	Spanje
Regio:	Ribera del Duero
Appellatie:	Ribera del Duero
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Tempranillo